

Cordon bleu di pollo

Ingredienti per 4 persone

- .8 fettine di pollo
- .4 sottilette o formaggio a fette
- .4 fette di prosciutto cotto
- .sale
- .pepe
- .pangrattato q.b.
- .farina q.b.
- .2 uova
- .olio di semi q.b.

Procedimento

- .Battete le fettine di pollo in modo da assottigiarle un po'.
- .Insaporitele con sale e pepe.
- .Disponete su una fettina di pollo una fetta di formaggio e una di prosciutto.
- .Chiudete con un'altra fetta di pollo.
- .Infarinare i cordon bleu, passateli nell' uovo e poi nel pangrattato, sigillandoli per bene.
- .Cuoceteli in padella con un filo di olio di semi oppure nel forno per circa 20 minuti.